
















Restaurant Scolaire de Grézieu-la-Varenne

Menu semaine 05 (sous réserve de modifications)

Du 27 Janvier 2025 au 02 Février 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Salade d'endives aux d'émmental <i>moutarde, sulfites</i> 	Betterave rouge <i>moutarde, sulfites</i> 	Nems aux légumes <i>Nouvel an chinois</i> 	Salade verte <i>moutarde, sulfites,</i> 
Filet de saumon à la crème et citron <i>lait, poisson, sulfites, gluten</i> 	Saucisse de volaille <i>lait</i> 	Manchon et ailerons de poulet laqués <i>gluten, lait</i>	Œuf dur <i>sulfite, moutarde, œuf</i> 
Riz bio <i>lait, gluten</i> 	Gratin dauphinois <i>lait, sulfites</i> 	Haricots verts plats <i>lait</i>	Pizza 3 Fromages 
Assortiment de fromages <i>lait</i>	Vache qui rit bio <i>lait</i> 	Yaourt sucré bio <i>lait</i> 	Comté <i>lait</i> 
Mousse au chocolat <i>gluten</i>	Compote de fruit <i>aucun allergène signalé</i>	Donuts sucré <i>lait, gluten, œuf</i>	Banane

 <p>HVE 3 : Issu d'une exploitation Haute valeur environnementale (0% de pesticides)</p>	 <p>Recette " fait maison "</p>	 <p>Tout ou partie des ingrédients constituant la recette ou le produit fini est issu de l'agriculture locale</p>	 <p>Sauvage, traçable, durable : le label MSC ne s'applique qu'aux poissons sauvages ou aux fruits de mer provenant de pêcheries qui ont été certifiées durables selon le Référentiel MSC.</p>
---	---	--	---